

Catalogue No.

20147-308

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

308

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



① 中華庖丁共柄 中国製
4233900
刃渡210×幅95
柄の長さ: 105
重量: 390g



※15～24の庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

中華庖丁 陳枝記 中国製

		刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
②ダックスライザー (片鴨刀)		218×	50	100	170g	6017800
③ティムサムナイフ (拍皮刀)		220×	88	110	300g	6017900
④キッチンスライザー (片刀2号)		234×	117	110	490g	6018000
⑤キッチンチョッパー (文武刀2号)		229×	120	110	610g	6018100
⑥バーベキューチョッパー (焼猪刀2号)		243×	130	115	940g	6018200
⑦ボーンチョッパー (骨刀1号)		236×	107	115	950g	6018300
⑧スモールスライザー (桑刀2号)		215×	97	105	340g	6018400
⑨クアウコンチョッパー (九江刀1号)		195×	124	110	540g	6018500

シンク・作業台・
食器戸棚

電子レンジ・オーブン・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

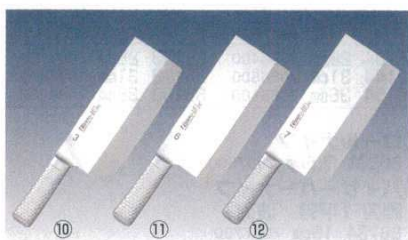
庖丁・砥石・
庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ボット・ケトル
調理機械

炊飯器・ジャー



ブライト M11プロ 中華包丁

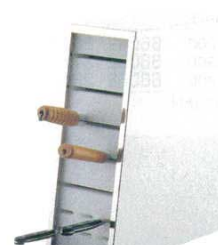
	刃渡	幅	柄の長さ	重量	商品コード
⑩M1167 #3 厚口	220×	95	115	580g	7909200
⑪M1168 #6 薄口	220×	110	115	495g	7909100
⑫M1169 #7 中厚	220×	110	115	570g	7909000

材質: 刀身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



⑬庖丁差し 中華用 PC板付
横型 EBM

187×357×H250 6474800
PC板切り込みサイズ: 124×8 5本
32×6 6本
※刃渡24cmまでの庖丁が収納できます。



⑭庖丁差し 中華用 PC板付
斜め型 EBM

320 (255) × 165 × H395 6474900
PC板切り込みサイズ: 124×8 5本
32×6 6本
※刃渡上段25cm、下段29cmまでの庖丁が
収納できます。



⑮クレーバーナイフ 4680 DZ

	重量	商品コード
16cm	500g	3193500
18cm	600g	3193600
20cm	700g	3193700



⑯チョッパーナイフ 正広

	重量	商品コード
大 18cm	750g	5880400
中 15cm	650g	5880500
小 12cm	480g	5880600

※モリブデン鋼

⑰チョッパーナイフ ツバ付最上品(A)
洋庖丁 杉本 両

18.5cm 720g 4583400
※日本鋼

⑱クレーバーナイフ

18cm 710g 0604300
※日本鋼



⑲ハンドソー

	商品コード
45cm	7908000
50cm	7908100
55cm	7908200

材質: 刃/ステンレス

⑳骨切ノコ 弓型

刃長: 450 全長: 590
3515100
替刃 3515200

㉑骨切ノコ 弓型

4711 ドライザック
8708400

全長: 435 ステンレス刃

㉒骨切ノコ 弓型

4710 ドライザック
8708500

全長: 670 ステンレス刃



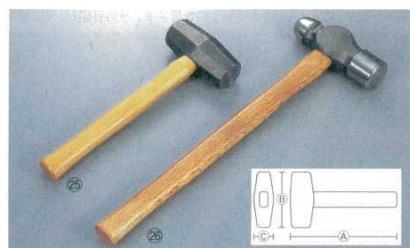
鋼付ナタ

	商品コード
㉓地型 18cm	8006300
㉔東型 13.5cm	8006400

全長: 360

材質: 柄/櫟の木

※鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。



②⑤木柄付 ハンマー 石刃

	(A)	(B)	(C)	重量	商品コード
SH-09PX	300	95	35	1,000g	8497000
SH-13PX	300	107	39	1,300g	8497100

材質: 頭部/構造用炭素鋼

②⑥木柄付 ハンマー 片手

	(A)	(B)	(C)	重量	商品コード
HK-02	270	70	22	100g	8496700
HK-10	320	104	31	450g	8496800
HK-30	450	145	45	1,300g	8496900

材質: 頭部/構造用炭素鋼

※豚骨を砕く際に使用します。